

Disse brugsanvisninger bør gennemlæses omhyggeligt inden apparatet installeres og tages i brug. Kun på denne måde kan man opnå de bedste resultater og den højeste driftssikkerhed.

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at netspændingen svarer til anvisningerne på apparatets dataskilt.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10 A og som er udstyret med en velfungerende jordforbindelse.
(Hvis apparatets stik ikke passer til stikkontakten, skal man lade en fagmand erstatte denne med en egnet stikkontakt).
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Defekte forsyningskabler skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer.
EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Flyt aldrig frituregryden, mens olien er varm, da der ellers opstår fare for alvorlige forbrændinger.
- Frituregryden må først tændes, når der er fyldt olie eller stegfedt i den. Hvis gryden opvarmes i tom tilstand, udløses en varmesikring, der afbryder driften.
I dette tilfælde skal man rette henvendelse til et Servicecenter, før apparatet kan anvendes igen.
- Hvis frituregryden taber olie, skal man henvende sig til et teknisk assistancecenter eller til en kvalificeret fagmand, som er autoriseret af firmaet.
- Frituregryden skal renses omhyggeligt før første ibrugtagning: Rens stegebassinet, trådkurven og låget (fjern filtret) med varmt vand og opvaskemiddel.
Efter afvaskning tørres alt omhyggeligt af, og sørg for at eventuelle rester af vand på bunden af stegebassinet. Derved undgås farlige, varme olietænk, når apparatet er i funktion.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske, fysiske og sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person overvåger og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden.
Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend de dertil beregnede håndtag, når apparatet flyttes.
(Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2 timer.
- Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug. Udluft rummet.
- Sørg for, at forsyningskablet ikke hænger ned fra kanten af den overflade, som frituregryden står på, hvor et barn nemt kan gribe fat i det eller det kan komme i vejen for brugeren.

- Pas på den hede damp og eventuelle olietænk, når låget åbnes.
- Det er forbudt at anvende hjemmelavet olie eller olie med en høj surhedsgrad.
- Apparatet må ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat opfylder kravene i EU-direktivet 2004/108/EF vedr. elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forordning nr. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Dette apparat må kun anvendes i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til anvendelse i: miljøer beregnet som køkken for personalet i forretninger, kontorer og andre arbejds miljøer. Bondegårdsferiehuse, hoteller, moteller og lignende gæstgiverier- udlejningsværelser.
- Brug kun det aftagelige betjeningspanel, der leveres med F13235.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(se tegningen på forsiden)

- A. Låg
- B. Glughul
- C. Filter
- D. Åbningstast
- E. Udtageligt stegebassin
- F. Trådkurv
- G. Glidestykke håndgreb
- H. Håndgreb trådkurv
- I. Aftageligt betjeningspanel
- L. Glidestykke termostat
- M. Lysende kontrollampe
- N. El-stikforbindelser

Sørg altid for, at der er olie i stegebassinet, før stikket sættes i stikkontakten.

I stegebassinet hældes: 1,3 liter olie, maks. kapacitet (1,2 kg fedt) PAS PÅ: Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen.

Anvend aldrig frituregryden med olie under "minimum sniveauet", for så kan den termiske sikkerhedsanordning sætte ind, og for at udskifte den, skal man henvende sig til et af vores autoriserede assistancecenter.

Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddolie. Bland ikke forskellige slags olie. Hvis der anvendes stegefedt, skal det skæres op i små stykker, således at frituregryden ikke opvarmer i tørt tilstand i de første minutter. Temperaturen skal indstilles på 150°C indtil fedtstoffet er helt smeltet, først derefter kan man gå over til den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

1. Anbring de fødevarer, som skal steges, i trådkurven, og sørg for at den ikke overbelastes (maks. 0,7 kg friske kartofler).
For at opnå en ensartet friturestegning, anbefales det især at anbringe fødevarerne ved trådkurvens kant, så den midterste del belastes mindre.
2. Indstil glidestykket på termostatknapen "L" på den ønskede temperatur (fig. 1). Når den indstillede temperatur er nået, vil den lysende kontrollampe "M" slukke.
3. Så snart kontrollampen slukkes, sættes trådkurven langsomt ned i olien, bevæg glidestykket "G" på håndgrebet langsomt tilbage og sænk håndgrebet, luk så låget.
- Det er helt normalt, at der lige efter kommer en stor mængde hed damp ud fra filterbeklædningen.
- Når man begynder at stege, lige efter man har sat fødevarer i olien, vil den indvendig side af glughullet "B" dækkes af damp, der derefter vil forsvinde gradvist.
- Det er normalt, at der under stegningen dannes kondensdråber i nærheden af trådkurvens håndtag.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven, og man kontrollerer, om fødevarer har fået den ønskede, gyldne farve.

På de modeller, der har glughul, kan man foretage denne kontrol gennem glughullet, uden at lukke låget op. Hvis stegningen er fuldstændt, slukkes der for apparatet ved at stille termostatsens glide-stykke "L" på "0", indtil der høres et klik fra den interne afbryder.

Lad den overskydende olie løbe af ved at lade trådkurven blive siddende i frituregryden i hævet position (Fig. 2).

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at filtrere olien eller stegefedtet efter hver friturestegning, da fødevarernes partikler, især hvis disse er panerede eller vendt i mel, har det med at blive brændte, hvis olien ikke filtreres, hvilket medfører en langt hurtigere forringelse af oliens eller stegefedtets egenskaber.

Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2 timer. Hvis man anvender stegefedt, må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

1. Åbn frituregrydens låg, fjern betjeningspanelet "I" som vist på figur 3, og tag derefter det udtagelige stegebassin "E" ud, hvorved der holdes fast i håndtagene (fig. 4), Tag låget af som vist i fig. 5. Tøm stegebassinet (fig. 6).
2. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet ved hjælp af en svamp eller opsugende køkkenrulle.
3. Indsæt indsatsen så stikforbindelserne (N) er placeret foran.
4. Sæt betjeningspanelet "I" på plads igen.
5. Placer trådkurven i hævet position, og anbring et filter på bunden af trådkurven (fig. 7). Filtrene finder De hos vores forhandlere eller et af vores servicecentre.
6. Hæld derefter olien eller fedtet i frituregryden igen, meget langsomt, så det ikke løber ud af filtret (fig. 7). Herefter lægges låget på igen.

GIV AGT: Når olien er filtreret, kan det opbevares i frituregryden. Hvis der går lang tid mellem to friturestegninger, anbefales det dog at opbevare olien i en lukket beholder for at undgå, at den forringes. Det er en god idé at opbevare den olie, der anvendes til friturestegning af fisk, separat fra den olie der anvendes til andre fødevarer.

UDSKIFTNING AF DET LUGTHÆMMENDE FILTER

Det lugthæmmende filter, der sidder inde i låget, mister med tiden dets funktionsdygtighed.

Det udskiftes ved at fjerne filterbeklædningen af plastik ved at presse krogen over mod pilen 1, hvorefter den hæves mod pil 2 (fig. 8).

Udskift filtrene.

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før der foretages enhver form for rengøring.

Betjeningspanelet må aldrig nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand. Hvis der trænger vand ind i de indre dele, opstår der fare for elektrisk stød.

Kontroller, at olien er tilstrækkeligt kold (vent cirka 2 timer). Tøm for olie eller stegefedt ifølge anvisningerne ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegefedt".

Tag låget af som vist i fig. 5.

Sæt aldrig låget i vand uden først at have fjernet filtret.

Rengøring af det udtagelige stegebassin "E" foretages på følgende måde:

for hurtigt, mens fødevarer ikke gennemsteges.

- fjern betjeningspanelet "I", som vist på figur 3, tag den aftagelige indsats "E" ud ved at holde på dens håndtag (fig. 4) og vask den herefter i opvaskemaskine eller i hånden med varmt vand og flydende opvaskemiddel.
- Skyl og tør det hele omhyggeligt. Hvis stegebassinet vaskes i opvaskemaskine, skal det anbringes således, at teflonbeklædningen ikke ridses.
Bemærk: når betjeningspanelet er fjernet, kan alle fritureko-gerens resterende dele vaskes i opvaskemaskine.
Frituregryden må under ingen omstændigheder hældes eller vendes på hovedet for at tømme den (fig. 9).
- Det anbefales at rengøre trådkurven med jævne mellemrum, idet man omhyggeligt sørger for at fjerne alle de eventuelle aflejringer.

UDTAGELIGT, TEFLONBEKLÆDT STEGEBASSIN

Anvend aldrig ridsende genstande eller skuremidler til rengøring af stegebassinet, men kun bløde klude og et mildt rengøringsmiddel.

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olie- eller stegefedtniveauet må aldrig komme ned under minimumsniveauet. Ind imellem er det nødvendigt at udskifte olien eller stegefedtet fuldstændigt. Oliens eller stegefedtets holdbarhed afhænger af, hvad man steger.

For eksempel vil panerede fødevarer snævre olien mere til end en almindelig friturestegning.

Som ved alle slags frituregryder vil olien, hvis den opvarmes flere gange, blive nedbrudt. Derfor anbefales det at udskifte den fuldstændigt med jævne mellemrum, også selvom den er blevet anvendt og filtreret korrekt.

SÅDAN FRITURESTEGES MAN KORREKT

- Det er vigtigt at overholde de forskellige opskrifters anbefalede temperaturer. Hvis temperaturen er for lav, vil fødevarerne absorbere olie. Hvis temperaturen er for høj, vil den udvendige skorpe dannes for hurtigt, mens fødevarer ikke gennemsteges.
- Hvis man steger en begrænset mængde fødevarer, skal man indstille oliens temperatur lavere end den angivne temperatur for at undgå, at olien koger for voldsomt.
- De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes i olien når den rette temperatur er opnået, eller rettere når indikatoren slukkes.
- Sørg for at trådkurven ikke overbelastes. Der vil i sådanne tilfælde opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og ikke ensartet friturestegning.
- Kontrollér, at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, på trods af et smukt udseende, ikke gennemsteges, hvorimod stykker af samme størrelse, vil opnå den ideelle gennemstegning på samme tidspunkt.
- Fødevarerne skal tørres omhyggeligt, inden de sænkes ned i olien eller stegefedtet, for at undgå at der opstår sprøjt. Udo-ver det, vil fugtige fødevarer være bløde efter at de er blevet stegt (især kartofler). Det anbefales, at meget vandholdige fødevarer (fisk, kød og grøntsager) paneres eller vendes i mel, idet man sørger for at eliminere overskydende rasp eller mel, inden fødevarer sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF FRISKE FØDEVARER

Fødevarer		Maksimalt antal	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
STEGTE KARTOFLER	halv portion	350	190°	5-7
	Hel portion	700	190°	10-14
FISK	Blæksprutter	250	160°	6-7
	Jomfrøsters	250	160°	6-7
	Jomfruhummerhaler	250	160°	5-6
	Sardiner	250	170°	6-7
	Mini-sepiaer	250	160°	6-7
	Søtunger (1)	130	160°	5-6
KØD	Oksekoteletter (1)	120	160°	5-7
	Kyllingekoteletter (2)	240	180°	4-6
	kyllingelår (2)	300	180°	20-25
	Frikadeller (6)	250	160°	4-6
GRØNTSAGER	Artiskokker	150	150°	5-6
	Blomkål	200	160°	4-5
	Svampe	200	150°	4-5
	Auberginer (2 skiver)	50	170°	3-4
	Courgetter	150	160°	5-6

Husk at stegetider og temperatur er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor opstår der et betragteligt temperaturfald i olien eller stegefædet. For at opnå et godt resultat, anbefales det, at den mængde, som angives i den følgende tabel, ikke overstiges.
- Dybfrostvarerne er ofte dækket af flere iskristaller, der skal fjernes inden stegningen ved at ryste trådkurven. Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien for at undgå at olien kommer til at boble.

Fødevarer		Maksimalt antal	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
POMMES FRITES		200 (*)	190	3-6
KARTOFFELKROKETTER		350	190	6-7
FISK	Torskstænger (6)	150	190	4-5
	Rejer	150	190	4-5
KØD	Kyllingekoteletter (1)	120	190	3-5

Stegetiderne er omtrentlige og skal varieres ud fra udgangstemperaturen, i de fødevarer som skal frituresteges, samt ud fra den temperatur, som anbefales af dybfrostprodukternes producent. (*) Dette er den mængde, som anbefales for at få det bedste stegeresultat. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde

dybfrosne pommes frites, hvis man blot er klar over, at de i dette tilfælde vil være lidt mere fedtede på grund af det betydelige temperaturfald som olien udsættes for, når pommes friterne sænkes ned i olien.

UREGELMÆSSIGHED	ÅRSAG	LØSNING
Grim lugt	Det lugthæmmende filter er mættet Olien er fordærvet Stegemidlet er ikke egnet	Udskift filter Udskift olien eller stegefedt Anvend jordnøddolie af god kvalitet
Olien løber over	Olien er fordærvet og der dannes for meget skum Fødevarerne, som er blevet sat ned i olien, er ikke tilstrækkeligt tørre Trådkurven er blevet sænket for hurtigt ned Olieniveauet i frituregryden overstiger maksimumsgrænsen	Udskift olien eller stegefedt Tør fødevarerne godt Sæk langsomt ned i olien Formindsk oliemængden i stegebassinet
Olien varmes ikke op	Frituregryden har været i forvejen sat i funktion uden olie i stegebassinet, hvilket har medført at den termiske sikkerhedsanordning er blevet beskadiget	Kontakt Assistanceservicen (anordningen skal udskiftes)

Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.



Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.